



Contenidos

DIARIOS NACIONALES

- ✓ *EL CRONISTA* 27/09/02
- ✓ *LA NACIÓN (SUPLEMENTO VÍA LIBRE)* 13/09/02
- ✓ *EL CRONISTA* 02/09/02
- ✓ *LA NACIÓN (SUPLEMENTO VÍA LIBRE)* 13/09/02
- ✓ *EL CRONISTA* 02/09/02
- ✓ *LA NACIÓN (SUPLEMENTO VÍA LIBRE)* 03/05/02
- ✓ *BUENOS AIRES HERALD* 21/04/02
- ✓ *LA NACIÓN* 20/04/02
- ✓ *CLARÍN* 19/04/02

PORTALES DE INTERNET

- ✓ *INFO BAE* 06/02
- ✓ *GUÍA OCIO* 20/05/02
- ✓ *EL GOURMET* 10/04/02
- ✓ *GUÍA SABOR* 03/02

REVISTAS

- ✓ *REVISTA EL CONOCEDOR* 06/02
- ✓ *REVISTA JOY* 04/02
- ✓ *REVISTA PARA TÍ* 05/04/02
- ✓ *GUÍA INROCKS* 04/02
- ✓ *REVISTA PARA TÍ (AGENDA)* 04/01/02

El Cronista 27 de septiembre de 2002

Ciclo de cocina en Nuts

Nuts Bar & Restaurant organiza su primer ciclo de cocina y degustación de dos nuevos platos, a cargo de su chef Marcello Scansetti, como adelanto del menú de la temporada primavera-verano. Tendrá una duración de dos clases y se dictará los miércoles 2 y 9 de octubre, a las 17, en Soldado de la Independencia 1417. Informes: 4788-8058/3052.

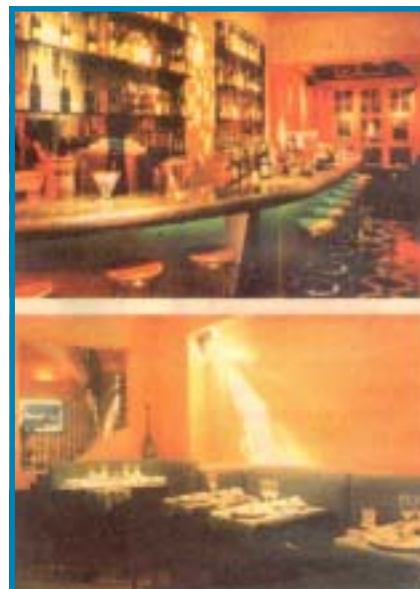
La Nación (Vía Libre) 13/09/2002

Comer & Beber

Nuts Soldado de la Independencia 1417; 4788-3052. Abre de martes a sábados, desde las 19. Proponen más de 100 creaciones sobre la cocina mediterránea.

El Cronista 02 de Septiembre de 2002

Regalos Día de la secretaria



Íntimo. Cocina mediterránea y contemporánea, en un ambiente cálido y cuidado. Tiene varios salones, bar para tragos y wine bar.
Nuts

La Nación (Vía Libre) 23/08/2002

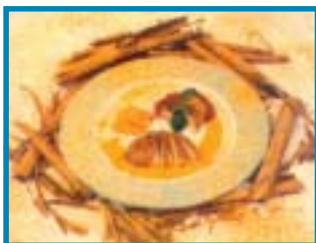
Comer & Beber

Nuts Soldado de la Independencia 1417; 4788-3052. Abre de martes a sábados, desde las 19. Proponen más de 100 creaciones sobre la cocina mediterránea.

El Cronista 04 de Julio de 2002

Belgrano Gourmet

El barrio de Belgrano se ha convertido en el nuevo polo gastronómico de la ciudad. La novedad en este caso es el bar y restaurante Nuts, ubicado en una señorial casona estilo Tudor.



Elegancia tradicional con ciertos toques modernos es la premisa en la ambientación del lugar, una interesante fusión que se repite en la cocina, donde el chef Marcelo Scansetti conjuga lo mejor de la comida mediterránea, oriental y latina. Además, los amantes del buen vino cuentan con una carta que incluye más de 120 etiquetas, y la posibilidad de degustaciones por copa. Queda en Soldado de la Independencia 1417.

Agencia Reuters

Junio de 2002

Los restaurantes frente a la crisis

¿Por que venden los que venden?

El «corralito», la devaluación y los nuevos hábitos de la clase media han puesto contra las cuerdas al negocio gastronómico. Pocos se han animado a incrementar sus precios, por temor a perder sus clientes más fieles. La absorción del fuerte aumento de los insumos ha llevado, en el mejor de los casos, la rentabilidad de los restaurantes a la mínima expresión. Mientras hoy resulta indispensable poner toda la atención en el manejo financiero en desmedro de la creatividad y la renovación de la propuesta gastronómica, vale la pena analizar por qué algunos lugares siguen convocando a un público numeroso pese a la crisis.

Por Juan Carlos Fola
Fotos: Fabián García

Es curioso observar cómo sociólogos y especialistas en marketing pretenden seguir explicando lo inexplicable. En la Argentina del «corralito», la devaluación y el clima de incertidumbre han cambiado muchas cosas. El negocio gastronómico dio un giro de ciento ochenta grados en muy poco tiempo; del otro lado del mostrador, los consumidores se han retraído a consecuencia de la crisis socioeconómica. Más que esconder alguna fórmula secreta, aquellos restaurantes que lograron sostener sus niveles de venta, pese a todo, apostaron a mantener la calidad casi sin tocar los precios. Eso les permitió sobrevivir en esta jungla de especulación, donde no existen reglas de juego claras ni éticas. Nadie discute que se ha iniciado un nuevo período que afectará los hábitos culinarios de la población y, mucho más, a la actividad gastronómica.

La decisión del ex ministro de

Economía Domingo Cavallo de encerrar a los argentinos en el



«corralito», marcó el comienzo de la noche más negra para los propietarios de restaurantes. Las reservas tomadas para las fiestas de fin de año fueron cancelándose una tras otra, bajó la afluencia de clientes, aumentaron los insumos, surgieron dificultades para conseguir productos importados y los de elaboración local también sintieron los efectos de la devaluación, tanto en cantidad como

calidad. Las tarjetas de crédito dieron el golpe de gracia, alargando los plazos de cobranza. En este escenario resulta imposible planificar. Más que pensar en «estrategias marketineras» o en adoptar decisiones desesperadas, los más inteligentes hicieron lo necesario para defender el negocio del centavo: desensillaron hasta que aclare. Las premisas son simples y precisas: no aumentar los precios de la carta hasta donde resulte posible, no bajar la calidad de la propuesta y cuidar al cliente más fiel. Aunque trabajando al límite, la estrategia permitió estabilizar las ventas promedio evitando el endeudamiento.

A partir de esta realidad afín a todo el sector, cada situación se vuelve particular a causa del perfil de la clientela, la escala del restaurante, tipo de comida, manejo financiero y renovación de la propuesta a través del empleo de nuevos productos. Por eso los lugares elegidos resultan paradigmáticos, ya que representan todo el espectro del polo gastronómico. Y en consecuencia hay puntos en común, verdades de Perogrullo y también sorpresas a la hora de analizar lo que sucede. Por sí solos, representan un modelo de cómo enfrentar la crisis y no morir en el intento. Y en todo caso, es bueno saber por qué venden los que venden. Aunque tal vez a muchos no les alcance con ello.

Infobae

Junio de 2002

Lugares | Bares & Cafés

Nuts Bar & Restaurant

Una casona inglesa reciclada, estilo Tudor, alberga a este original restaurante dedicado a la



cocina gourmet. El chef Marcelo Scansetti conjuga las formas más

exquisitas de la cocina mediterránea, oriental y latina. Lo exótico y tradicional conviven en armonía en sus platos. Nuts cuenta con una amplia barra donde se ofrece una gran variedad de bebidas, tragos y cocktails, que se pueden disfrutar en el cómodo living del restaurante. También se puede degustar más de 120 variedades de vinos. Imperdibles: brochettes de langostinos salseadas con crema de coco y guindillas con bouquet de espárragos sobre hojas de bambú; distintas combinaciones clásicas de sushi; pollo en salsa de miel y balsámico con arroz salvaje, basmati y chutney de duraznos con uvas blancas; y espejo tibio de chocolate con frutas frescas y genoise de especias.

Dirección: Soldado de la Independencia 1417

Teléfonos: 4788-8058/3052

Zona: Belgrano

Tipo de Comida: de Autor

Rango de precios: 19

Horario: Martes a sábados de 19 en adelante.

Tipo Lugar: Bares & Cafés

Guía Ocio

29 de Mayo de 2002

Resto Nuts

Un nuevo y original espacio dedicado a la cocina gourmet ubicado en una casona inglesa reciclada, estilo Tudor. El chef Marcelo Scansetti conjuga las formas más exquisitas de la cocina mediterránea, oriental y latina. Lo exótico y tradicional conviven armónicamente en sus platos, con una cuidada elaboración artesanal.



Imperdible: Ostiones gratinados con crema de lima y crocante provenzal, con portobellos en manteca de salvia (\$12); pollo en salsa de miel y balsámico con arroz salvaje, basmati y chutney de duraznos con uvas blancas (\$20); y espejo tibio de chocolate con frutas frescas y genoise de especias para el postre (\$12).

La Nación (Vía Libre)

03/05/2002

Como un lord

Marcelo Scansetti es el nombre del chef que sorprende con más de 120 creaciones, procedentes de la cocina mediterránea, oriental – incluye sushi- y latina. El lugar se



llama Nuts y funciona en una casa inglesa de dos plantas, donde la barra reina soberana. Soldado de la Independencia 1417; 4788-3052. Abre de martes a sábados, desde las 19.

Buenos Aires Herald

21 de Abril de 2002

A nutty question, indeed

By Dereck Foster
For The Herald

The gods send nuts to those who have no teeth, goes the proverb, and how frequently this turns out to be true. The case of the blind man who was the winner of a TV set at a charity fate, (in England, some years ago), and the offer of a free course in English, made to me via a phone call, contingent on my subscribing to some magazine or other, are two fairly obvious cases. But sometimes the true sense of the proverb is more subtle. Take restaurant reviewing, for example.

Restaurant reviews are supposed to be occupied, basically, with the job of evaluating the cuisine on offer, which one assumes is the main reason one has for visiting. When, therefore, the reviewer spends far more time extolling the beauties of the architecture and decor, the efficiency of the service, the charm of the waitresses and the reasonableness of the prices, while barely mentioning the attraction (or not) of the foie gras and the genuineness of the coq au vin, it is time to draw conclusions. The one and only is that if eating is your main objective, you have chosen the wrong place to indulge it.

But what if you come across a piece where as much time and ponderation

is spent on the extraculinary details as the excellence of the kitchen? Are we to suspect one or the other or the whole package together? One possible answer is to skip the present commentary and visit Nuts (Soldado de la Independencia 1417, M/EX 4788-3052) to check out for yourself, because where am I to begin to describe this exquisitely different, attractive, somewhat nutty and absolutely recommendable restaurant in the heart of Belgrano?

The architecture of the building, which dates from 1920, and has been barely adapted, is absolutely at odds with what a restaurant is supposed to be. And yet it is so comfortable and seductive that one cannot imagine it being anything else. The narrow, long entrance with bar, the small, comfy little cocktail corner, the small and yet large restaurant proper next door, the stately wide stairs leading up to the quite

luxurious toilettes and the piles of nuts to be found everywhere, both for eating and decoration, add up to something that can't be imagined, but exists nevertheless. If I were asked to define such a place without having seen it I would probably answer, as General McAuliffe did on being asked to surrender Bastogne to the Germans, «Nuts».

Restaurant grading

| | |
|--------------|-------------------|
| Up to \$15 | Economical (e/E) |
| \$16 to \$25 | Moderate (m/M) |
| \$26 to \$45 | Expensive (ex/EX) |
| \$45 and up | Luxury (l/L) |

*3-course meal for one, without drink

*Grading in CAPITALS — good price/quality

However attractive the shell might be, however, it is the kernel that makes or breaks a restaurant, and Nuts comes up with an ace. His name is Marcelo Scansetti, a young chef with a fertile imagination and a m a g i c

touch. The menu is not extensive and, at first sight, not m u c h different from any other. That is until the food arrives on your plate and you begin to

eat. Marcelq uses one particular ingredient with incredible skill: imagination. His combination of flavours may at times appear outlandish, but when tasted convince one that it could not have been otherwise. His brusquetas are not Italian in the classic sense but having eaten one, it seems impossible to ever eat another brusqueta prepared differently. Much the same for the Camembert gratin, as tasty a starter as I am likely to meet this year. The dressing on the green leaves and nuts (of course!) that went with the cheese was a marvel of delicacy. Lamb buffs will go crazy over the



Rollo de Cordero aromatizado, boneless lamb beautifully aromatized with rosemary and mint and served with crisp, tasty sweet potato chips. Almost as good (which is not to denigrate it) was the

Bondiola mechada c o n pepinos, a means of serving p o r k shoulder t h a t elevates a mundane cut to incredible heights. And the

deserts... The Tarta de coco could not have been better, while the Zabaglione (sambayon), served with chocolate ice-cream and nuts (!) almost made me ask for more.

Prices are not easy on the pocket, admittedly, but one must not just add up the material cost of the ingredients, because the skill and imagination also included has a value as well. Portions are also ample and the service of Matías, the maitrewaiter, also incides. Open Tuesday to Saturday as from 19 hours.

Diners Cuisine Nuts Bar & Restaurant

Con Diners, 20% de descuento

U n bar independiente con amplia variedad de bebidas y vinos, una cocina creativa elaborada por su dedicado chef Marcelo Scansetti, una atmósfera

c á l i d a plena de sensualidad con exce- l e n t e música.



Abierto de martes a s á b a d o

desde las 19 hs. Reservas: 4788-8058.

Soldado de la Independencia 1417, Cap. Fed.

Válido hasta el 15 de mayo de 2002

C comer afuera

[i] IMPERDIBLE

Nuts martes a sábado noche

SOLDADO DE LA INDEPENDENCIA 1417, 4788-8052

En una linda casona reciclada, con ventanales a la calle arbolada, tras un alto en la hospitalaria barra, un ambiente íntimo ideal para encuentros románticos. Ricos el camembert tibio con hojas verdes y el tiramisú. Entre \$ 30 y \$ 40, con vino.

COMER AFUERA



Por Elisabeth Checa
elisabeth@elgourmet.com

Nuts, una casa en Belgrano

Una cálida y espaciosa casa estilo Tudor, tan belgranense, alberga un espacio donde pueden saborearse platos contemporáneos e imaginativos.



Una cálida y espaciosa casa estilo Tudor es el espacio donde pueden saborearse platos contemporáneos e imaginativos.

La idea inicial de los propietarios fue buscar un espacio para armar algo así como un bar de jazz y show culturales. El hallazgo de esta casa de dos plantas construida en los años 20, los hizo cambiar de idea. Montaron un restaurante muy bien ambientado, con clima, buena iluminación y espacios definidos y confortables, como esos living y salones en las dos plantas. Los arquitectos convirtieron a la mansión burguesa en un restaurante lujoso sin estridencias.

Fueron respetados los pisos, la boiserie, la espléndida escalera. Fue amoblado con modernidades en colores acertados. El resultado, desde el bar de la entrada para esperar tomando un trago actual hasta el lugar destinado a los vinos, con los omnipresentes wine dispenser para vinos por copas y los amplios salones, fue exitoso. Se introdujeron cambios sutiles, se

construyó una cocina impecable, con cámaras de conservación y heladeras de última generación, pero se mantuvo el mayor atractivo, ese estilo casa. La inversión inicial demandó U\$S 300.000 y se nota.

El joven chef se llama Marcelo Scansetti, un entusiasta apasionado, que merodeó por el mundo. Estos viajes marcan su cocina. Trabajó en Londres, un centro de la cocina fusión sin delirios y viajó por Ciudad del Cabo y Perú, país que le fascina no sólo por la gastronomía.

Scansetti es alguien imaginativo y creador, lo suyo son auténticos platos de autor, con algunas inclusiones en clasicismos franceses revisitados con toque modernos, como ese Tournedos a la tres pimientos con morillas, papas rösti y salsa bordalesa (de vino tinto). El plato sale \$22 y desborda, me sirvieron tres Tournedos con porción gigantesca de papas rösti, realmente para compartir. Forma parte de un conveniente *Menú Inauguración* (\$35 que incluye opciones de tres

entradas, cuatro platos principales y tres postres).

De este menú probamos con mi acompañante una notable brochette de langostinos, salseadas con crema de coco y guindillas, con bouquet de espárragos, servidos sobre hojas de bambú. Un plato genial donde impera el sabor del jengibre cortado en tiritas muy finas. El juego de sabores realmente fue una fiesta. Otras de las entradas: bruschetta con concassé de tomates secos y frescos, olivas negras, alcaparras y albahacas, rico lo de arriba, aunque la bruschetta debía haber estado más tostada, resultó levemente gomosa. Dos estilos, asiático y mediterráneo, con sabores muy representativos de ambos mundos.

También de este menú de opciones probamos, además del Tournedos mencionado- estaba en su punto exacto, bien jugoso sin llegar a ser saignant, de acuerdo a lo pedido-, un salmón patagónico sobre crema de cítricos y azafrán con quenelles de habas y zanahorias. La salsa, perfecta y sutil, los cítricos en su medida y armoniosamente levantan a ese pescado graso, y el toque de azafrán, le vino genial.

Entre las dulzuras las ideas son tan

creativas como en el caso de las entradas y los platos. Probamos (fuera del menú de opciones) una deliciosa mousse de coco con ganache de chocolate blanco, personalmente creo que la ganache sobra. Empalaga, es una concesión al paladar infantil, la tarta con la mousse de coco es deliciosa en sí, sin aditamentos.



Marcelo Scansetti, con look renacentista, es un cocinero inspirado.

Otros postres tentadores figuran tanto en la carta como en el menú Inauguración, como los mangos en caramelo de Merlot sobre tulipa crocante con mousse de yogur, la Creme brulée con frutos rojos (exquisita en su textura) o el espejo de chocolate con frutas frescas y genoise de especias.

La gente de Nuts, como mucha gente acá y en el mundo, siguen adhiriendo al sushi. Hay combinaciones interesantes entre \$6 y \$14. de las probadas las más ricas fueron los rolls rellenos con rúcula y jengibre y el de tempura, éste algo graso, no se si la ytempura caliente envuelta por el arroz frio es buena idea. En todo caso son audacias muy californianas.

Entre los platos itálicos hay propuestas que habría que probar, como el risotto de hongos con hojuelas de queso de oveja (\$28 para dos) o los Triangolli de cordero y menta con infusión de romero y juliana de tomates secos (\$20), suena bien.

Como se ve, la carta de Nuts es variada, los platos elaborados con gran profesionalidad técnica e imaginación y buena estética. La atención es esmerada, la luz y el

espacio entre las mesas, impecable. Es el tipo de restó como para una salida importante sin que implique vender el alma.

Tienen como corresponde a su categoría, una muy cuidada carta de vinos, a precios sensatos Por copa (entre \$3,50 y 11),

que incluye, por ejemplo, los Terrazas Cabernet Sauvignon reserva 1999 y Terrazas Alto Malbec (\$7 y 5), tintos de Luigi Bosca y de Rutini.

Hay vinos importados (¿ hasta cuando será?) tan interesantes

como los de Robert Mondavi del Napa Valley (entre \$46 y 55), los buenísimos chilenos Monte Alpha (recomendamos el Chardonnay), Chianti Villa Antinori (\$30) y algunos españoles a partir de \$18 (Sangre de Toro de Torres).

Para esperar pruebe alguno de los tragos modernos del barman Martín Banus Greyling. Y para terminar, algún digestivo poco obvio, como un aguardiente de Orujo gallego. Se sentirá como si no hubiera comido en absoluto.

Abre solo de noche, de martes a sábado a partir de las 19 horas. Soldado de la Independencia 1417. Reservas : 4788-3052/8058

Nuts, para conocer

Estuvimos probando algunos de los platos de la carta de Nuts y sugerimos una pronta visita. Nuts abrió hace muy poco en Soldado de la Independencia 1417,

y marcan diferencia, dentro del barrio. El buen gusto se impone en este sitio que sale de lo común, con una variedad notable de propuestas en una carta muy gourmet. El gasto



promedio por comensal es de 35/40 pesos, que se pagan con gusto. Para reservas, el teléfono es el 4788 3052. Nuts es íntimo, muy

llegando a Libertador, y destaca por una propuesta de alta categoría en cada detalle. La casa señorial en la que funciona, la deco, la carta y el servicio son todos puntos que suman

recomendable para parejas en plan romántico.

Restó Nuts

El nuevo espacio ubicado en el barrio de Belgrano emerge de una casona inglesa reciclada estilo Tudor. Su cocina



gourmet, a cargo del chef Marcelo Scansetti, conjuga lo mejor de las exquisiteces orientales,



mediterráneas y latinas, mientras que la deco, tradicional y moderna, guarda todos los rezagos del

clasicismo inglés. El restó está distribuido en dos pisos y cuenta con una barra desde la que el barman Martín Banus Greyling propone una gran variedad de tragos,

cocktails y bebidas para disfrutar en el cómodo living. Además, para los amantes de buen vino, Nuts ofrece degustación por copa y la posibilidad de elegir entre 120 variedades. Los platos recomendados: brochete de langostinos salseada con crema de coco y guindillas con bouquet de espárragos sobre hojas de bambú, además de distintas combinaciones de sushi. Soldado de la Independencia 1417, Cap.



Exquisiteces Nuts

Soldado de la Independencia 1417. Tel. 4788-3052. Martes a sábados desde las 19. Promedio: \$35. Tarjetas principales. En Nuts, lo verdaderamente importante son las nueces: un simpático fruto revestido de sofisticación. O, ¿cómo entender una propuesta de nombre tan envidiable como «ostiones gratinados con crema de lima y crocante provenzal»? ¿O que hacer frente a unos «portobellos en manteca de salvia»; una «bondiola de cerdo mechada con pepinos con crocante de mostaza y zanahorias glaseadas con kümmel sobre salsa dulce de oporto»? Comer en Nuts no es económico: unos \$35 por persona. No obstante, la existencia de una barra a muy buen precio se ocupa de distender el clima.

Todo por un Mango

Por: Marina García

Mango: fruta tropical de exótico sabor y misteriosas virtudes. Argentinismo aplicable a una unidad monetaria (la de turno). En ambos casos se trata de ejemplares de difícil hallazgo y aún más compleja administración. Alguna vez escuché que a la hora de decidir un emprendimiento empresario habla que tener en cuenta que las únicas rubros que no podían fallar eran la indumentaria y la alimentación. Por más difícil que sea la situación el hombre siempre se asegura la forma de vestirse y de comer, porque son indispensables. En momentos donde uno reduce al mínimo los gastos, ¿cuánto vale un mango?. Cada moneda debe rendir su peso en oro y si es posible generar un plus de disfrute.. esa clase de felicidad que, convengamos, no compra el dinero.

Pongamos por caso, como ejercicio mental, que uno descubriera un mango maduro, que al pelarlo el aroma indescriptible del caribe nos hechizara y nos convenciera de que un caramelo de aterciopelado merlot sería una compañía ideal. Que mientras la tibieza del azúcar y el vino arrobaran los gajos, se nos antojara una mousse de yogurt suave y liviana durmiendo en el seno protector de una crocante tulipa, que entre sus vaporosos pliegues se asomaran algunos frutos rojos, con esa deliciosa acidez que hace agua la boca. Supongamos que por arte, o por magia, todo el conjunto, tibio e insinuante se desplegara como una maja sobre la blanca palidez de un plato romboidal y unas chispas

de menta indicaran los puntos de mayor atención. Si esta escena de desplegara en un living cómplice de luces y al probar el primer bocado los ojos se cerraran en éxtasis de placer para encontrarse luego con las anhelantes pupilas del compañero de noche bien podría parecerse a un sueño. ¿Cuánto vale un sueño? ¿y un sueño de Mango

en caramelo de merlot sobre tulipa crocante con mousse de yogurt capaz de llevar hasta el cielo en un living cómplice de luces? Catorce pesos en la deliciosa arquitectura de Nuts (Soldado de la Independencia 1417, 4788.3052).

Parece un regalo, aunque es casi un sueño.



direccionespt

| | | |
|---|--|--|
| Esquina Carlos Gardel: Carlos Gardel 3200, Cap., tel. 4867-6363. | 1551, Cap., tel. 4771-7011 / 4772-2008. | Ravello: Honduras 5906, Cap., tel. 4770-9400. |
| Farina: Ayacucho 1174, Cap., tel. 4829-9207. | Lusef (comida árabe): Malabio 1378, Cap., tel. 4775-0450. | Romanillo: Av. San Martín 420, Bernal, tel. 4251-0021. |
| Freud & Fahler: Guarruchaga 1750, Cap., tel. 4833-2153. | Mamá Inés: Guarruchaga 1638, Cap., tel. 4831-4222. | Siga La Vaca: Alicia Moreau de Justo 1774, Cap., tel. 4315-6802. |
| Garbis: Estación de Israel y Larrea, Cap., tel. 4866-4000. | Mare Nostrum: Fitz Roy 1749, Cap., tel. 4777-1325. | Dardo Racha: 2568, Martínez, tel. 4717-1556; Ruta Panamericana Ramal y Pilar km 40.5 02120-474482, Pilar. |
| Gardelito: Thames 1914, Cap., tel. 4777-8336. | Mama Racha: Costa Rica 4602, Cap., tel. 4831-1083. | Sostiene Pereyra: Humboldt 1911, Cap., tel. 4777-8760. |
| Green Bamboo (comida vietnamita): Costa Rica 5802, Cap., tel. 4375-7050. | Massey Pablo: Pissaden 3089, Cap., tel. 4328-4904/4306. | Soul Café: Biez 246, Las Cañitas, Cap., tel. 4778-3116. |
| Janio: Malabio 1005 (Insq. Costa Rica), Cap., tel. 4833-6540. | Mr. Mate: Estados Unidos 521, Cap. | Spirit: Serrano 1550, Cap., tel. 4833-4360. |
| Emporio Armani Café: Alvear 1750 Cap., tel. 4812-2880. | Mundo Bizarro: Guatemala 4802, Cap., tel. 4773-1967. | Splendid: Gorriñi 5099, Cap., tel. 4833-4477 / 4833-3535. |
| Canton (comida cantonesa): Córdoba 4075, Cap. | Museo Renault: Av. Figueroa Alcorta 3299, Cap., tel. 4802-9629/9626/0085. | Sudestada: Guatemala 5602, Cap., tel. 4776-3777. |
| Katrine: Alicia Moreau de Justo 138, Cap., tel. 4315-6222. | Niceto: Cnel. Niceto Vega 5590, Cap., tel. 4779-9396. | The Glam: A. Carranza 1969, Cap., tel. 4774-7254. |
| Kaysko (comida japonesa): Guarruchaga 1650, Cap., tel. 4832-6138. | Novocento: Biez 199, Las Cañitas, Cap., tel. 4778-1900. | Ultra Lounge: Arenales 1687, Cap., tel. 5811-0880/1949. |
| La Casa Polaca: Jorge Luis Borges 2076, Cap., tel. 4899-0514. | Nuts: Soldado de la Independencia 1417, Cap. | Umno: Gorriñi 4918, Cap., tel. 4833-5626. |
| La Cupertina: Cabrera 5300, Cap., tel. 4777-3701. | Olivo: Gorriñi 5820, Cap., tel. 4776-7677. | Un día más: Domingo 1681 (es/ Cabrera y Nikorto Vega), Cap., tel. 4776-5946. |
| La Fonda del Polso: Biez 301, Las Cañitas, Cap., tel. 4777-8946. | Omm: Honduras 5656, Cap., tel. 4776-4224. | Villa Hipica: Diego Carman 222, San Isidro, tel. 4763-5533/5577. |
| La Luna: Nicaragua 5799, Cap., tel. 4774-0568. | Onduras: Honduras 5329, Cap., tel. 4833-5857. | Viejo Agump: Armenia 1383, Cap., tel. 4773-5081. |
| La Morocha Home: Bonpland 1808, Cap., tel. 4772-6383. | Pabellón Juárez: El Salvador 4622, Cap., tel. 4833-5011. | Wine Bar: Leandro N. Alem 880, Cap., tel. 4514-2639. |
| La Provence: Humbolt | Pizza Palace: Teodoro García 1844, Cap., tel. 4778-0086. | |
| | Quentin: Arriavalo 1502, Cap., tel. 4774-2563. | |

para ti